

# O B S A H

Předmluva .....	3
Úvod .....	5
I. Ovoce a zelenina jako suroviny pro zpracování .....	9
II. Praktické způsoby konzervace .....	31
III. Zařízení továren .....	35
IV. Obaly .....	41
V. Třídění ovoce a zeleniny .....	49
VI. Příprava ovoce a zeleniny před zpracováním .....	52
VII. Zaváření ovoce a zeleniny .....	61
VIII. Choroby a vady konserv .....	81
IX. Výroba kompotů podle druhů .....	87
X. Sterilovaná zelenina podle druhů .....	99
XI. Výrobky z rajských jablíček .....	112
XII. Marmelády, jamy, rosoly, pektiny .....	131
XIII. Výroba syrupů .....	149
XIV. Přírodně sladké mošty .....	154
XV. Výroba ovocných vín .....	163
XVI. Varenje .....	175
XVII. Výroba polotovarů a ovoce proslazovaného .....	177
XVIII. Sušení ovoce a zeleniny .....	186
XIX. Mražení .....	192
XX. Zpracování zeleniny mléčným kysáním zeleniny v octě .....	204
Literatura .....	216
Rejstřík .....	217